



ひょっとして、その思い込みが食品ロス促進になっている？

美味しいものを低価格で食べながら 食品ロス削減に貢献しよう！

国連大学 ^{やまべ}山辺 アリス

1 食品ロス削減につながる余剰食品の「シェア」

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations: 国際連合食糧農業機関)によると、世界の食料生産量の3分の1にあたる約13億tonの食料が毎年廃棄されています。本来食べられるのにもかかわらず廃棄されている「食品ロス」の発生要因はさまざまある中、売れ残された・使いきれなかった食料を効率的に必要としている人々と共有することは食品ロス削減への一つの鍵となります。

食品の共有は、人類の歴史上、基本的な協力形態であり、社会組織の中心的な役割を果たしてきました。日本では、友人や知人などに食品を分け与えることは、「おすそわけ」と呼ばれています。特に、地方や資源が限られている島では今でも欠かせない食文化とされています。この食文化は栄養バランスや経済的にもさまざまな効果を生んでいます。環境的にも、余った食品を捨てるのではなく、分け合うことで、食品ロス削減につながります。食品や物品を分け合ったつながりは、災害が起こったときのレジリエンス（より早く立ち直る力・生き延びる力）の向上にも必要とされます。しかし、都市化と工業化が進み、国内での食料生産から食品製造業へと移行したことで、伝統的

な食文化やつながりが弱まっています。

そのような中、このつながりを取り戻そうとする「シェアリングエコノミー」という概念と、それを実施したビジネスモデルが近年注目を浴びています。このようなサービスは、デジタル化により、知人関係を越えた共有を可能とします。アプリやウェブサイトを含むICTで、モノやサービスなどを所有するのではなく、必要な人が必要なときに必要なモノやサービスを利用できるのです。例えば、自宅の空きスペースや使っていない家など、貸したい人と宿泊したい人をマッチングするサービス「Airbnb」やタクシーの配車サービス「Uber」など、さまざまなサービスが出てきています。

同じように、シェアリングを食の分野に応用することで、現在の持続不可能な食品供給システムの穴を埋め、食品ロスを減らすことができます。「フードシェアリングサービス」は、食品ロスの減量に着目したオンラインビジネスを指します。アプリやウェブサイトを活用して、使いきれない余剰食品をもつ人が簡単に他人とシェアができるのです。まだ美味しく食べられる食品とユーザーをマッチングすることで、「もったいない」を減らそうとしているのです。このような効率的な流通・再分配システムで、より多くの人に余剰食品が配られ、

資源の使用量を増やすことなく、環境への負担も抑え、食料需要に対応することができるのです。

2 フードシェアリングサービスの紹介

フードシェアリングの取り組みはヨーロッパを中心に、世界各国で多くみられるようになりました。近年、日本でもさまざまな取り組みが実施され、よくテレビやニュースで取り上げられるようになってきています。日本国内におけるフードシェアリングサービスを10選、紹介します(表1)。

3 飲食店からの食品ロス削減に貢献するサービス

飲食店が予約のキャンセルなどで発生した余剰食を簡単にプラットフォームに表示することで、必要とするユーザーとマッチングや、それに関する取引決済ができます。ユーザーはマッチングできた食品を直接お店で食べる・受け取ることを通じて、環境に配慮しているお店を発見して、気楽に試すことができます。何よりも、低価格で作

りたての食品を美味しく食べることのできる、気軽に食品ロス削減にかかわれる取り組みの一つです！

例：TABETE

4 メーカーの食品ロス削減に貢献するウェブサイト

メーカーや卸売業者からの余剰食品の在庫を消費者につなぐ(B2C: Business to Consumer、企業対消費者間取引)サービスが多くなっています。余剰食品や廃棄されようとしている商品は、ショッピングプラットフォーム上で割引価格で販売されます。賞味期限が近い商品も取り扱いがあり、食品メーカーにとって処分価格で販売できる通販サイトが多々あります。

例：KURADASHI、ロスゼロ、Otameshi
調理前の業務用食品が余っている食品メーカーと、同じ食材を求めている他のメーカーや小売店を結びつける(B2B: Business to Business、企業間取引)プラットフォームもあります。売り手と買い手をつなぎ、原産地や食品の安全性の評価、食材の詳細情報の

サービス	リンク先	エリア
フリフル	https://furifuru.com/	全国
KURADASHI	https://www.kuradashi.jp/	全国
ロスゼロ	https://losszero.jp/	全国
OLIO	https://olioex.com/food-waste-in/japan/	全国
Otameshi	https://www.otame4.jp/	全国
rebake	https://rebake.me/	全国
シェアシマ	https://shareshima.com/	全国
tabekifu	https://tabekifu.co.jp/	東京都を中心
tableoop	https://tableoop.me	全国
TABETE	https://tabete.me/	東京都を中心に、関東エリア、石川、静岡、愛知、大阪、兵庫、福岡など

表1 日本におけるフードシェアリングサービス10選

提供などを担っています。

例：シェアシマや tabeloop

その中でフリフルというプラットフォームのように、抽選で無料で野菜や果物が消費者に届くサービスもあります。生産者の余剰野菜や果物をフリフルが買い取ることでレスキューし、必要なユーザーに送料・代引きのみで送る取り組みです。

6 消費者間取引 (C2C: Consumer to Consumer) での余剰食品シェアリングシステム:

OLIO はイギリスのプラットフォームで、近所に住む人をつなぎ、余った食品を捨てるのではなく、食品のリストと写真を公開して無料でシェアすることができます。世界のどこでも利用することができ、近くの人の出品のみが公開される設定になっています。プレミアムモデルでは消費者だけでなく、企業も定額料金を払えば大量に限りなくシェアすることができます。

6 まとめ

これらのサービスは、2015年から激増しました(図1)。フードシェアリングサービスの提供形態はB2Cをはじめ、B2BやC2Cも可能となるはずですが、日本では使われているフードシェアリングサービスでは個人消費者が最も多い受け手になっています。そのため、ICTによって促進されたこの食品再分配のパターンは、新たな食品の流れを生み出すというよりも、従来の食品サプライチェーンに重ねたサービスといえます。

とはいえ、これらのサービスは、生産者・加工者・小売店の段階から消費者の段階まで、食品サプライチェーンのさまざまな食品業界の関係者からの余剰食品をレスキューすることで、直接必要とするユーザーへのかけ橋となります(図2)。それによって食品サプライチェーンの穴を埋めていき、食品ロス削減につながります。



図1 各フードシェアサービス開始時期のタイムライン

7 社会・環境への貢献

ICTを活用したフードシェアリングは、廃棄物削減による環境改善、経済効果、フードシェアリングを通じた社会的ネットワークの構築など、さまざまな持続可能性を謳っています。

どの取り組みも、食品廃棄物の削減につながるという環境面でのメリットを謳っています。それは結果的に資源効率やCO₂排出量の削減にもつながります。また、食品ロス削減だけでなく、子供食堂、環境保護団体やさまざまな社会活動団体への支援のできるサービスも多くあります。

お店や企業にとっても、これまで捨てていた食品をプラスの利益に転換す

ることができ、ごみの処理費用も節約できるから得をすることにもなります。さらに、食品事業者のCSR(社会的責任)を果たす機会を与えられ、公共イメージアップにもつながります。

このようにフードシェアリングプラットフォームは、美味しく低価格で食事しながら、サステナビリティや社会貢献につながる可能性を提供できるといえます。「食」はサステナビリティへの入口として有力な形態と考えられ、そこから持続可能な循環型都市の形成まで展望しうるのである。皆さんもこういったアプリを取り入れて食べることを通じて、社会を変えていくきっかけを作っていきませんか?

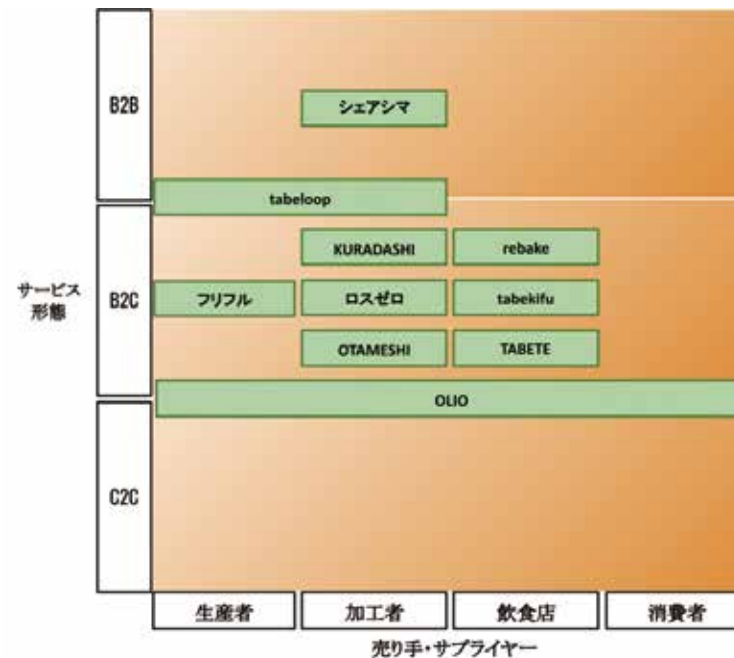


図2 日本のフードシェアリングの形態